pesce co quella salamora spesse volte riuol
tandolo ancora spesso sopra la dutta grati
cola facendolo cocer molto bene ad ascio
tanto ch sia ben cotto/ Et nota ch ogni
pesce sopra tutto vole esser ben cotto/ p
ch de sua natura è humido/ & no essendo
ben cotto è male sano.

Corno grosso

Il pesalo similemente como se desse deluaro
lo & si è piccolo similmente lo arrosto
ó frigolo/ Et frito vole per sapor lasal
za verde ch senta vn pocho di aglio/ &
molto di Zenzouero/ Item gli poi dar
la mostarda se ti piace.

Orata.

E la orata è grossa sulo allessar & stagiona
r molto bene/ Et sella è piccola frigola
ó arrostila al modo ordinato.

Rombo.

A llo allessar/ & perch è molto fragile &
si rompe facilemente mettilo a cocer
i vn canestro/ o vero lo lega sopra ad
vn tagliero per poterlo cauar sano & in
do è cotto ch non si rompa/ & vole bol
lir molto ad ascio/ Et nota ch ogni pe
sce generalemente vol bollir ad ascio
& bisogna intender per descretione
& conoscer la qualita di pesci/ ch ve
ne sonno de li piu saldi/ & piu duri vno
ch vn altro/ Item de li piu teneri &
piu molli/ & cosi vogliono cocer piu &

macho secundo il bisogno ma tutti uo
gliono bollir Piano suauemente ad
ascio tanto ch siano ben cotti.

Soglie.

O gliono esser frutte/ & di sopra gli butta
rai vn poco di sal trito/ di suco di naran
ci ó dellagresto/ & del petrosillo tagliato
pur assai.

Palamita.

E vole allessar la palamita/ ol fondo como
e detto del storione dandoli etiam duo
quelli sapori stessi/ Et essendo piccolo
vole esser frito luno & laltro/ ch no
si possano rostir p ch no hanno scaglia
Et se de li grossi volesti friger falli ta
gliar i fette per trauerso a la grosseza
duno ó mezo dito/ & friglle bene ad
ascio/ Poi gli butta suso molto suco de
naranci con bone spetie forti/ & vn
pocho di petrosillo tagliato si ti piace.

Fragolino.

Era bono allesso arrosto/ & frito il gra
do il piccolo como ti piace el suo sa
pore & la salsa verde.

Triglie.

O gliono esser cotte co bona diligentia
arrosto & non vogliono esser aperte
ma solamente lauate bagnandole spes
so co la sopradutta salamora/ & volen
dole saluar per octo o dece giorni or
dinatamente le concerai luna sopra